

presenta

## DALLE IDEE AI PROTOTIPI I MOSTRA TASTE WITHOUT WASTE I MULTISENSORY EATING LAB

20 GIUGNO 2022

Valorizzare l'eccellenza e l'innovazione frutto della ricerca e delle attività di Sapienza, promuovendo attività multidisciplinari e diversificate di supporto a docenti, ricercatori e studenti: questa la mission di Saperi&Co.

Raccontano i primi di tre anni di attività del Centro la mostra "Dalle idee ai prototipi" - che raccoglie alcune delle più significative attività di ricerca, servizi e terza missione del Centro - e il Multisensory Eating Lab "Taste without waste" - realizzata da Design food house e Saperi&Co con la collaborazione degli studenti di Sapienza in Movimento - che propone un percorso multisensoriale e sinestetico sui temi della consapevolezza alimentare.

### PROGRAMMA

h. 16.00 | 20.00

h. 17.00 | 18.00

h. 18.00 | 20.00

Taste without waste, performance sensoriale e degustativa | Giardini Facoltà di Giurisprudenza

Opening mostra (ad invito) | Saperi&Co, Palazzina exTumminelli

Apertura al pubblico della mostra | Saperi&Co, Palazzina exTumminelli

### INTERVENGONO

Antonella Polimeni

Giuseppe Ciccarone

Maria Sabrina Sarto

Sabrina Lucibello

Alessandra Talamo

Rettrice Sapienza Università di Roma

Prorettore Vicario e Prorettore alla Terza Missione, Sapienza Università di Roma

Prorettrice alla Ricerca, Sapienza Università di Roma

Direttrice Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

Coordinatrice Consiglio Tecnico-scientifico Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

**START**  
New eating



Mix Color



Place



Take your Time



Enjoy  
Conviviality



Take care  
Health



Enhances the  
Flavour



Taste Without Waste



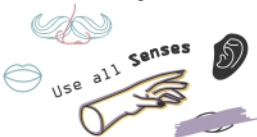
Yes we can  
Choose



Follow the  
Season



Sink a lot  
Save more  
Water



Use all Senses



No Cruelty  
Ethic

**MIND** THE **FOOD**  
by Design Food House



SAPERI&CO  
CENTRO DI RICERCA E SERVIZI

SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

## **“DALLE IDEE AI PROTOTIPI” - L’ECCELLENZA INNOVATIVA DELL’ATENEIO PIÙ GRANDE D’EUROPA IN MOSTRA PRESSO IL SUO HUB MULTIDISCIPLINARE, SAPERI&CO**

**SAPeri&Co, infrastruttura di eccellenza e ricerca applicata** della Sapienza Università di Roma, attiva dal 2019 per **promuovere l’innovazione** attraverso multidisciplinarietà, trasferimento tecnologico e sinergia con il tessuto produttivo, celebra i suoi **tre anni di successi con una mostra-performance** dal titolo “Dalle Idee ai Prototipi”. Qui, dal **20 al 24 giugno**, saranno esposti i **più significativi risultati raggiunti dall’hub**, grazie alle attività di ricerca di docenti, ricercatori, studenti di Sapienza e di aziende esterne.

Le proposte presentate evidenziano una **realtà italiana d’avanguardia, creativa, responsive ed attenta alla sostenibilità ecosostenibile**. Si focalizzano, infatti, su settori strategici per il nostro sistema territoriale - ambiti di specializzazione di SAPeri&co –, scelti per l’alto valore aggiunto dato al **Made in Italy, quali Beni Culturali, Aerospazio, Design e Fashion, Bioscienze e Biotecnologie, Medicina, Tecnologia**.

Tra questi, si citano solo alcuni esempi eccezionali e meritevoli: la riproduzione in stampa 3D del **Giovinetto di Mozia** (V sec. a.C); **mattoni** realizzati con **pneumatici riciclati**; **gonne 3D stampabili** autonomamente; **scarpe in canapa sativa**; **dischi** in vinile **ecosostenibili**; **coperture architettoniche** temporanee con gli **scarti del latte**, sperimentazioni sulle **bucce di patata**; prototipi in resina di **aneurismi**; dispositivi per **diagnosi di malattie metaboliche**.

**SAPeri&Co**, nel cuore della città universitaria, è dunque uno **spazio aperto e fluido per vocazione**, con l’obiettivo di **collegare laboratori e competenze presenti in Ateneo** alla **filiera produttiva del territorio**. Attraverso un FabLab, sofisticato **parco macchinari** e **spazi creati ad hoc**, come **Co-working, Training Room** e **Lab dedicati** alle priorità strategiche regionali (bioscienze, aerospazio, beni culturali, energie rinnovabili), questo centro è diventato un **riferimento per la ricerca d’eccellenza** e per la produzione di **servizi-ponte tra mondo accademico ed imprenditorialità**.

L’evento inaugurale, in programma il 20 giugno, h. 16, in presenza della **Rettrice Antonella Polimeni**, prevederà una **performance** dal titolo **“Taste without waste”** - realizzata da Design Food House e Saperi&Co, con la collaborazione di Sapienza in Movimento: un **Multisensory Eating Lab** sui temi della **sostenibilità alimentare**, per sperimentare, attraverso il **gaming**, la **“Mindfull eating”** – alimentazione consapevole- tra musica e aperitivo esperienziale.

Seguirà uno **storytelling** attivo dell’esposizione “Dalle Idee ai Prototipi” che vedrà i creatori **raccontare i propri progetti**, suddivisi secondo **cinque Key Words**: #CulturalHeritage, #Fashion, #Biodesign, #HighTech, #LifeScience.

Saperi&Co - Centro di Ricerca e Servizi | Sapienza Università di Roma  
Piazzale Aldo Moro, 5 Palazzina ex Tumminelli, Edificio CU007 | Livello -1  
CF 80209930587 PI 02133771002Tel  
[https://web.uniroma1.it/saperi\\_co/](https://web.uniroma1.it/saperi_co/)

Per info: [saperi&Co@uniroma1.it](mailto:saperi&Co@uniroma1.it)



**Info e orari di apertura**

*20 giugno, h. 18.00-20.00*

*21-24 giugno 2022, h. 9.00-14.00*

*c/o SAPERi&Co, Città Universitaria - Piazzale Aldo Moro, 5 00185, Roma - Palazzina  
Tumminelli, Edificio CU007 Piano -1*

**Programma inaugurale, 20 giugno 2022**

16.00 - 20.00 "Taste without waste", performance sensoriale e degustativa, c/o Giardini  
Facoltà di Giurisprudenza

17.00 - 18.00 Opening mostra (ad invito), c/o Saperi&Co, Palazzina ex Tumminelli

18.00 - 20.00 Apertura al pubblico mostra, c/o Saperi&Co, Palazzina ex Tumminelli

**Intervengono**

**Antonella Polimeni** - Rettore Sapienza Università di Roma

**Giuseppe Ciccarone** - Prorettore Vicario e Prorettore alla Terza Missione, Sapienza  
Università di Roma

**Maria Sabrina Sarto** - Prorettrice alla Ricerca, Sapienza Università di Roma

**Sabrina Lucibello** - Direttrice Saperi&Co, Sapienza Università di Roma

**Alessandra Talamo** - Coordinatrice Consiglio Tecnico-scientifico Saperi&Co, Sapienza  
Università di Roma